

CANTA MUDA, FINCA LA CEBOLLA

D.O. Ribera de Duero

Vino de Autor, tinto 2018
Edición Limitada

BODEGAS
briones
ABAD

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo (Tinta Fina).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero

VIÑEDO: Propiedad de la familia. Viñas de 33 años. Altitud - 920 m.

SUELO: Plantación del viñedo en ladera, orientación sur, suelo arcilloso - calcáreo

CLIMA: Continental con influencias del Atlántico

PRODUCCION: 3.500 kg por hectárea maximo

CULTIVO: Cultivo a la manera tradicional.

VENDIMIA: Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de 15Kg, Doble selección en la viña y en la bodega.

ELABORACION:

Maceración en frío durante 48 horas mínimo antes del inicio de la fermentación Fermentación Alcohólica controlada por debajo de 30° C, con levaduras autóctonas (procedentes de la propia uva). Fermentación Maloláctica en barricas de roble franceses nuevo durante 20 meses.

DATOS ANALITICOS: Alcohol: 14,5%

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo cereza picota, con gran intensidad, ribete grande, muy limpio y brillante.

Nariz: Potente y muy intensa, de gran complejidad aromática. Aparecen perfectamente definidas las frutas rojas y negras, sobre un fondo especiado y notas tostadas de madera como café y chocolate inglés. Final balsámico de regaliz.

Boca: Intenso y amplio, con carácter propio. Potente y carnoso, con marcadas notas de frutas rojas confitadas acompañadas de tonos especiados, toffe y un regaliz bien definido. El final se muestra redondo, cremoso y envolvente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: de 14 a 16 °C



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 646046420